

Nom	Roero Arneis
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Vietti
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité subtile
Appellation	DOCG Roero
Cépages	100% arneis
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Les années '60 constituent un tournant dans l'histoire du domaine avec le mariage de Luciana Vietti et d'Alfredo Curado, œnologue de profession et grand amateur d'art. Les intuitions de ce dernier seront à la base du domaine que l'on connaît aujourd'hui, grâce notamment à la création d'un des premiers cru de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). En 2016, le domaine a été racheté par un fonds d'investissement américain, mais il est resté fidèle à son héritage, où tradition et innovation se conjuguent pour créer des vins de classe mondiale.

Vietti est devenu l'un des domaines viticoles les plus prestigieux d'Italie, reconnu pour ses vins au caractère affirmé. La qualité est exceptionnelle et constante sur l'ensemble de sa gamme. Dans des régions d'exception comme le Piémont, la valeur d'un domaine dépend avant tout de l'emplacement de ses vignobles. Au fil des ans, Vietti a constitué un patrimoine unique de parcelles d'exception à Barolo et Barbaresco. C'est même le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze communes autorisées à produire du Barolo, et l'un des premiers domaines à embouteiller des Barolo 'single vineyard'.

Le Roero Arneis a une couleur jaune paille et un nez aux arômes frais de fleurs, d'agrumes, de melon et d'amanades. La bouche est bien nette, de structure moyenne avec une belle acidité qui maintient la fraîcheur. Equilibré et élégant.

Servir sur	apéritif, charcuterie, soupes de poisson, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de viande et salades, asperges, plats végétariens, volaille sans sauce, Umami
Origine	Vignobles à Santo Stefano Roero. Terrains argilo-calcaires. Age moyen des vignes : 26 ans. Pied de vigne taillé en Guyot.
Rendement	4.500 - 5.000 pieds/ha
Vendange	Mi-septembre
Vinification	Egrappage et pressurage doux. La fermentation se fait en cuves inox à une température de 14-16°C, de façon très lente pour maintenir un fruit frais et intense. A la moitié de la fermentation, la vasque est refermée hermétiquement afin de réabsorber une petite quantité de CO2 naturel. Le vin ne fait pas de fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Sur lies en cuves inox jusqu'à l'approche de la mise en bouteille.
Analytique	Extrait sec: 19,85 g/l - acidité totale: 5,70 g/l - sucre résiduel: 1,65 g/l - sulfites: 88 mg/l - pH: 3,40

